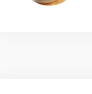


Мука оптом Золинген

3,431,319 views

Голосуй



Мука

Последнее обновление 12 декабря 2024.

Подписаться **1.4M**

Менеджеры:

Степанов Марк, Герасимова Елизавета

Категории:

Продам мясокостную муку, Миндальная мука купить

Описание сервиса:

— Приветствуем всех жителей города Золинген на сайте продажи муки оптом! Заказ муки с доставкой на дом. Режим онлайн — это отличный выгодный вариант покупки. Хочешь недорого? Оформляй онлайн-заказ. Каждому индивидуальные скидки. Опт от любого объёма. Качество продукции лучшее. Для вас полезная информация о сортах и хранении муки. Мука оптом первый сорт. Покупая муку оптом в г. Золинген совместно с партнёрами, коллегами вы берёте ещё дешевле. Заходите, выбирайте, удобно, выгодно приобретайте!

Зерновые

Зерновые и бобовые культуры в городе Золинген измельчённые в порошок образуются в муку. Мука оптом. Самый важный продукт для человечества мука, из неё изготавливают хлеб. По типу применения – целевому применению мука бывает как макаронной, так и хлебопекарной. Мука для изготовления хлеба — это мягкие сорта злаковых. Макаронная мука — это твёрдые, высоко-стекловидные сорта. Мука делится на виды, вырабатывается из одного вида злаковых или бобовых или смешанных, например пшенично-ржанная. Бывает она ячменная, рисовая, гороховая, гречневая, пшеничная, соевая, ржаная, овсяная.

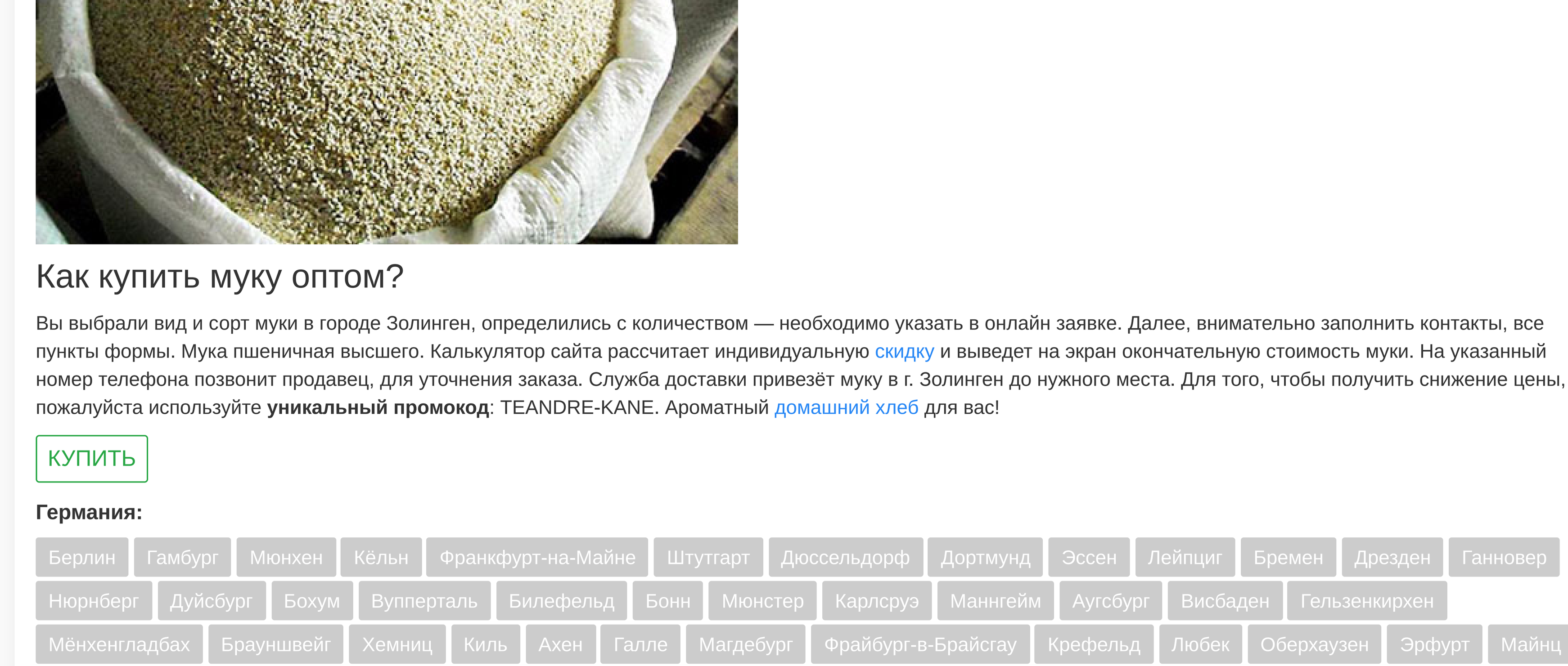
Как определяется сорт муки? Если процент выхода после обработки зерна большой, значит сорт ниже. В пшеничной муке выделяют пять сортов: крупичатая — высокий сорт, ценна своим свойством дополнительно разбухать, в её составе 10% стекловидных твёрдых сортов зерна. Высший сорт муки — от 10 до 25 % от веса зерна составляет её выход. По качественной характеристике — мягкая, белоснежная по цвету. Мука оптом первый сорт. В её составе немного минералов, жиров и клетчатки. Мука чуть темнее по цвету и содержащая больше примесей, чем высший сорт — относится к муке первого сорта. Мука второго сорта, цвет темнее, как говорят, серая, а по качеству грубая. Как показывает практика мука высокой обработки 1 сорта и высшего, готова к употреблению только после созревания — 1 месяц. Муку ржаную всех сортов и пшеничную обойную, а так же второго сорта можно использовать в г. Золинген сразу после переработки.

Помол зерна

Зерно пропущенное через жернова сразу — это есть мука грубого, низкого помола. Высокий помол — это постепенная переработка зерна. Изначально в городе Золинген получают крупы, путём помола. Их очищают, а затем из отсортированного, выходит мука. Помол высокий — это повышенные затраты на производстве, соответственно дороже цена продукта. Овсяная мука оптом. Простым помолом изготавливают обычную муку. Единожды через жернова пропускают, иногда идёт повторная обработка отходов, до полного измельчения сырья. Выход муки 99% от запускаемого на обработку зерна. Обойный помол — зерно подвергается лучшей очистке перед обработкой на обоечных машинах. Обычно, таким образом, перерабатывают пшеницу и рожь. Обдирной помол в основном такой обработке подвергается рожь. Размол сырья производится на большом количестве вальцев. Обдирная по сравнению собойной мукой — мельче, нежнее, белее. Обдирной муки получается 87% на выходе от количества используемого сырья. В сеяном помоле мука более тщательной обработки, соответственно уменьшается выход от 75 до 80%. Сортовой или высокий помол. При сортовом помоле тщательная, сложная схема измельчения. Мука макфа производитель. Четыре последовательных процесса обработки. Первый – грубое дробление для получения крупы на вальцах. Второй – сортировка и очистка крупинок. Третий – производится размол крупы. Четвёртый – тщательный вымол отрубей. В процессе обработки зерна в г. Золинген при сортовом помоле на выходе мука с дранных и размольных вальцов, мелкие, а так же крупные отруби, отходы зерна после очистки как кормовые, так и не кормовые.

Условия хранения муки. В помещении, где храниться мука в городе Золинген, должно быть сухо светло и оно должно хорошо проветриваться. Помните! Нельзя допускать появления в муке запахов, а значит следите за самосогреванием, увлажнением и не допускайте появления вредителей. Мука беляевская производитель. Мука, для хорошей хозяйки всегда необходима дома. Купить в г. Золинген качественную и недорогую муку — это сохранение бюджета семьи. А у отличной хозяйки приготовленные вкусности на столе.

1. Отправляйте заявку онлайн
2. Вам звонит продавец
3. Привозит курьер
4. Оплатить
5. Печь



Как купить муку оптом?

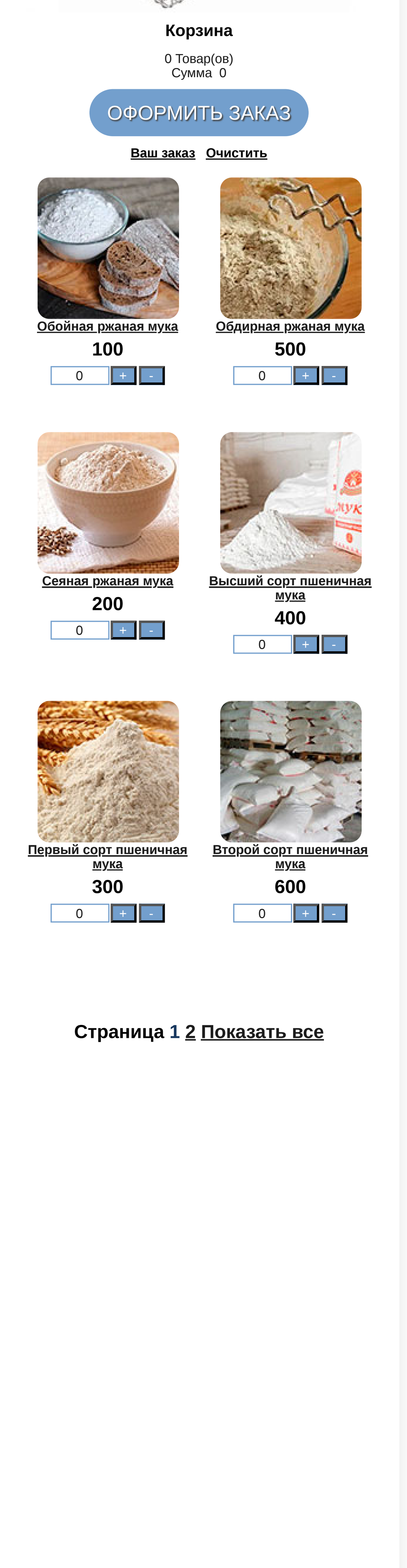
Вы выбрали вид и сорт муки в городе Золинген, определились с количеством — необходимо указать в онлайн заявке. Далее, внимательно заполнить контакты, все пункты формы. Мука пшеничная высшего. Калькулятор сайта рассчитает индивидуальную скидку и выведет на экран окончательную стоимость муки. На указанный номер телефона позвонит продавец, для уточнения заказа. Служба доставки привезёт муку в г. Золинген до нужного места. Для того, чтобы получить снижение цены, пожалуйста используйте **уникальный промокод**: TEANDRE-KANE. Ароматный домашний хлеб для вас!

КУПИТЬ

Германия:

Берлин Гамбург Мюнхен Кёльн Франкфурт-на-Майне Штутгарт Дюссельдорф Дортмунд Эссен Лейпциг Бремен Дрезден Ганновер Нюрнберг Дуйсбург Бохум Вупперталь Билефельд Бонн Мюнстер Карлсруэ Маннгейм Аугсбург Висбаден Гельзенкирхен Мёнхенгладбах Брауншвейг Хемниц Киль Ахен Галле Магдебург Фрайбург-в-Брайсгау Крефельд Любек Оберхаузен Эрфурт Майнц Росток Кассель Хаген Хамм Саарбрюккен Мюльхайм-на-Руре Потсдам Людвигсхафен-на-Рейне Ольденбург Леверкузен Оснабрюк Золинген Гейдельберг Херне Нойс Дармштадт Падерборн Регенсбург Ингольштадт Вюрцбург Фюрт Вольфсбург Оффенбах Ульм Хайльбронн Пфорцхайм Гёттинген Боттроп Трир Реклингхаузен Ройтлинген Бремерхафен Кобленц Бергиш-Гладбах Йена Ремшайд Эрланген Мёрс Зиген Хильдесхайм Зальцгиттер Котбус Кайзерслаутерн Гютерсло Шверин Виттен Гера Изерлон Людвигсбург Ханау Эсслинген-на-Неккаре Цвикау Дюрен Ратинген Тюбинген Фленсбург Люнен Филлинген-Швеннинген Гисен Марль Дессау Констанц Минден Фельберт





Корзина

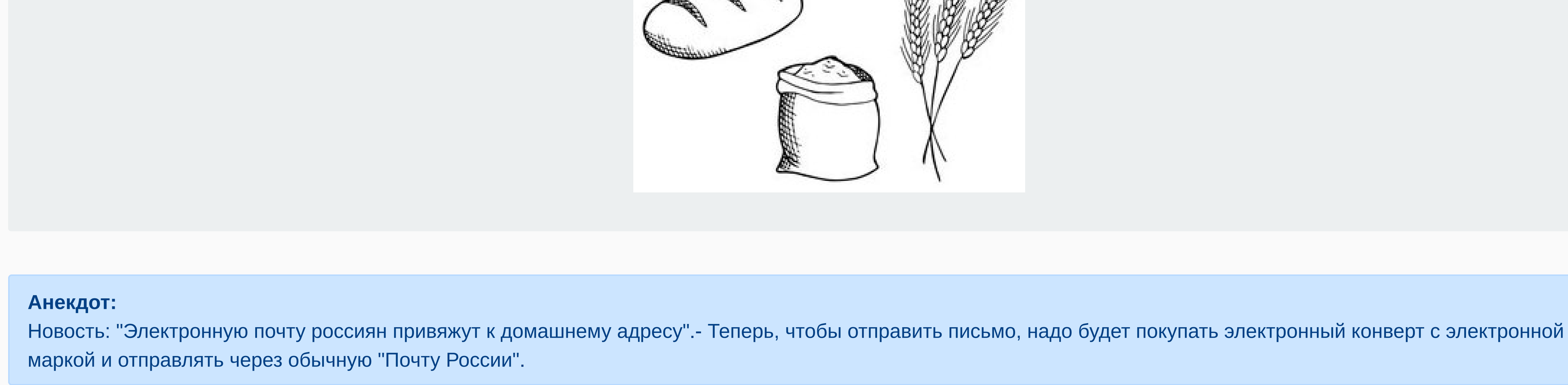
0 Товар(ов)
Сумма 0

ОФОРМИТЬ ЗАКАЗ

Ваш заказ Очистить

Обойная ржаная мука 100	Обдирная ржаная мука 500
Сеяная ржаная мука 200	Высший сорт пшеничная мука 400
Первый сорт пшеничная мука 300	Второй сорт пшеничная мука 600

Страница 1 2 Показать все



Получите скидку, вбейте **ПРОМОКОД**!

Внимание АКЦИЯ



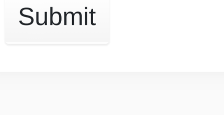
Анекдот:
Новость: "Электронную почту россиян привяжут к домашнему адресу".- Теперь, чтобы отправить письмо, надо будет покупать электронный конверт с электронной маркой и отправлять через обычную "Почту России".

Comments

New Comment

Email Address

Name



I am human



Submit